

VĚDEĀSKĀ GULĀĀ

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚĀský telecí gulā; je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀjšich, nejjemnĀjšich jĀdel, kterĀ znĀm. MoĀĀ na první pohled trochu vypadĀ jako gulā;, uĀĀ pĀĀmĀ prvnĀm ochutnĀnĀi ale pochopĀte, ĀĀ tu jde o ūplnĀ jinou ligu. Extraligu. MoĀĀnĀ Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀĀnĀ, ĀĀe mĀ jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀasnĀ bydleli ve V. VzpomĀnĀm na ty Āasy jako prababiĀka na monarchii a s ūctou sklĀnĀm hlavu ke všemu, co se mĀĀe chlubit duchem cĀsĀĀskĀho majestĀtu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀli StĀĀbrnou komoru, tedy cĀsĀĀskou sbĀrku stolnĀho porcelĀnu, pĀĀĀborĀ a vĀz, vybavenĀ dvornĀ kuchynĀ a cukrĀrny, mĀli byste to pĀĀmĀ nejbliĀšĀ nĀvštĀvĀ VĀdnĀ napravit. Jinak s nikdy nedozvĀte, Āemu se opravdu ĀĀkĀ stolovat jako pĀn. To nevjĀtšĀ kouzlo vĚĀskĀho gulā;e ovšem nespoĀĀvĀ ani v pouĀĀitĀm mase, ani v mĀstĀ, pĀĀvodu, nĀbrĀĀ ve zpĀĀsobu zahuštĀnĀ. JednĀ se toti gulā; bez mouky a to v dnešnĀ zdravĀ dobĀ znĀ skoro jako bezlepkovĀ zaklĀnadlo.

VĚĀský gulā; ve zkratce

ZahušĀĀovĀnĀi moukou je nĀco jako dietnĀ-kuchaĀĀskĀ strĀšĀk, a i kdyĀĀ se vĀs ho snaĀĀm zbavit, pĀĀĀ jako samozvanĀ krotitelka kuchaĀĀskĀch duchĀ zneškodnit, pĀĀece jenom je fajn si obĀas oddechnout ūlevou, kdyĀ v nĀĀkterĀm z klasickĀch jĀdel zahuštĀnĀi moukou vĀĀec nepotĀĀebujete. ProstĀ jako kdyĀĀ pomalu otvĀrĀte dveĀĀĀ koupelny, ĀekĀte bubĀka ve vanĀ, ale všude je klid a strĀšenĀ se tentokrĀt nekonĀ. Na zahuštĀnĀi se u vĚĀskĀho gulā;e vyuĀĀivĀ velkĀho mnoĀĀstvĀ cibule, ve kterĀ se maso celou dobu dusĀ. Bere se jĀ zhruba tolik, jako masa. JejĀm rozmixovĀnĀm vznikne gulā;ovĀ omĀĀka, kterĀ mĀ pĀĀesnĀ tu sprĀvnou hustotu. JenomĀĀe aby mĀĀla šĀĀava i tu sprĀvnou chuĀĀ a barvu, musĀte si nejprve gulā; u plotny „vystĀt“ – takovĀmu mnoĀĀstvĀ cibule, jakĀ budete potĀĀebovat, to trochu trvĀ, neĀĀ zĀskĀ sprĀvnou hnĀĀdou barvu do zĀkladu, a nesmĀte u toho pĀĀĀliš šetĀĀit tukem, jinak se vĀm cibule snadno pĀĀĀpĀlĀ. NavĀc musĀte kvĀĀli chuti opĀct do zlatavĀ barvy i maso. Po ūvodnĀm mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi a mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi to uĀĀĀ jde skoro samo jako u vĀĀšiny gulā;Ā. Podlijete, pĀĀĀkryjete a nechĀte dlouho a jemnĀ pobublĀvat. NemusĀte se tedy obĀvat, ĀĀe vĀs chci sedĀĀit do ūmoru; ĀtenĀĀĀ si ĀlovĀk v dnešnĀ dobĀ musĀ povaĀovat, bydlel nĀĀkde na samotĀ u lesa. Maso na vĚĀskĀ gulā;

JelikoĀĀ mĀ vĚĀskĀ gulā; v nĀzvu gulā;, asi je vĀm hned na první dobrou jasné, ĀĀe se maso bude dusit (domĀĀka). Nebude se ani vaĀĀit, ani pĀct, ani smaĀĀit, ale docela obyĀejnĀ dusit pozvolna pod pokliĀkou. Proto je minutkovĀ masa ze hĀĀbetu (panenka, svĀĀkovĀ, roštĀnec, peĀĀenĀ) zcela nevhodnĀ, budete potĀĀebovat nĀco prorostlejšĀho a namĀhanĀjšĀho. Ovšem nikoli pĀĀĀliš prorostlĀho, protoĀĀe pak by gulā; ztratil svou noblesu. Maso z hornĀ ĀĀsti pĀĀednĀ nohy, tedy ramĀnko neboli plec, je ideĀlnĀ volba. Skvost si vyrobĀte pĀĀmĀi pouĀĀitĀ mladĀho, ještĀ svĀĀtlĀho telecĀho masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀĀovĀe nebo h podle postupu se tak jako tak doberete vĀbornĀho vĀsledku. Jen tomu pak neĀĀĀkejte telecĀ gulā;, moc vĀs o to prosĀm. Jak vĚĀskĀ gulā; souvisĀ s pohĀdkou o Popelce

MoĀĀnĀ se ptĀte, jak to udĀĀlat, aby se cibuli podaĀĀilo rozmixovat do šĀĀavy kvĀĀli zahuštĀnĀi a zĀroveĀĀ maso zĀĀstalo celĀ. Asi je tedy jasné, ĀĀe maso musĀte nejprve kousek po kousku vybrat. NejĀĀ a nejrychleji toho docĀlĀte, kdyĀĀ mĀĀkĀe udušenĀ maso scedĀte pĀĀes cednĀk a tekutinu zachytĀte. Pak si zahrajete na Popelku a z cednĀku všechny kousky masa vyberete a odloĀĀĀte stranou. NejsnĀz se to dĀĀĀ velkou kuchaĀĀskou pinzetou, ale ani vidliĀka nenĀ špatnĀ nĀstroj. Zbytek surovin, kterĀ se zachytily v cedĀku, tedy pĀĀedevšĀm cibuli, vraĀĀte ke scezenĀ šĀĀavĀ z dušenĀi a teprve teĀĀ rozmixujte dohladka. Pak mĀĀĀete v klidu maso nasypat nazpĀtek do šĀĀavy. A to je celĀ kouzlo. Tak aĀĀ se vĀm nĀslednĀ u stolu dostane nejmĀĀ krĀlovskĀho potlesku. SUROVINY:

800 g telecĀho ramĀnka (plece)
750 g cibule
4 lĀĀĀice oleje
100 ml suchĀho bĀlĀho vĀna
2 lĀĀĀice rajskĀho protlaku
3 lĀĀĀĀky kvalitnĀ sladkĀ mletĀ papriky
1 citron, ze kterĀho pouĀĀijete jen trochu kĀĀry
špetka ĀĀerstvĀ nĀstrouhanĀho muškĀtovĀho oĀĀĀšku
sĀĀ
ĀĀerstvĀ mletĀ ĀĀernĀ pepĀĀ
1 kelĀmek zakysanĀ smetany
pĀr snĀtek tymiĀnu k ozdobi

POSTUP:

Maso odblĀĀte, zbavte velkĀch kusĀĀ povrchovĀho tuku a zbytkĀ šlach. Pracujte s malĀm noĀĀĀkem, protoĀĀe

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvědomte si, že je pro ni pocta skončit svážitelný a tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte kam do prázna, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí, kde vhodně, pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl od chlebové aichací narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přilíhnutí světlý cibulový základ nestačí, přilíhnutí tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmění barvu z červené na rezavou - tím se zároveň podstatně zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se kam téměř nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen coby se paprikový prášek rozmíchá a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhněte muškátovým ořechem a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Připadá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V prázdu neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v prázdu dušené to uděláte, tím lépe se chuť propojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opat je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušené a rozmixujte dohladka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a první mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávně k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové přílohy, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA